Spargel-Speck-Spieße mit Weißwein-Sauce

Dieses delikate Rezept für Spargel-Speck-Spieße mit Weißwein-Sauce ist etwas aufwendiger. Doch spricht das Ergebnis für sich und birgt kulinarische Glanzpunkte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

12 Stk.	Spargelspitzen (grün)
18 Stk.	Spargelspitzen (weiß)
6 Scheiben	Frühstücksspeck
2 Stk.	Eidotter
75 ml	Weißwein
1 Spritzer	Zitronensaft
2 EL	Butter (zum Braten)
75 g	Butter (weich für Sauce)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. In einem Topf Salzwasser für **Spargel-Speck-Spieße mit Weißwein-Sauce** zum Kochen bringen. Spargelspitzen circa 3 Minuten garen. Wasser abgießen und die Spargelspitzen überkühlen.

2. Auf langen Holzspießen jeweils abwechselnd Speck, grüne und weisse Spargelspitzen aufziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Grillpfanne die Spiesse in wenig Butter für jeweils 3 Minuten von jeder Seite braten. Auf einem Elektrogrill gelingt dies auch ohne Fett direkt auf der Grillplatte.

3. In einem Topf Wasser bis zum Dampfen erhitzen, ohne das es kocht. In einer Edelstahlschüssel Eidotter mit einem Schneebesen leicht anschlagen, den Weisswein hinzugeben und über dem Wasserbad cremig rühren. Die weiche Butter nach und nach

dazugeben und immer wieder aufmontieren.

4. Auf die Temperatur des Wassers achten! Es darf nicht zu heiss werden, andernfalls gerinnt die Sabayon. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

5. Die Spiesse auf einem flachen Teller oder einer Anrichteplatte servieren und mit der Sabayon beträufeln.

Tipp

Die Spargel-Speck-Spieße mit Weißwein-Sabayon gelingen im Sommer direkt über den Holzkohle- oder Gasgrill, wenn die Temperatur nicht allzu heiss ist. Wird der Spargel zu dunkel gebraten, entsteht ein bitterer Geschmack.